Strawberry Champagne Cupcakes



Ingredienser

Vaniljemuffins:
200 g smør
200 g sukker
4 egg
1,5 ts bakepulver
200 g hvetemel
2 ss vaniljeekstrakt (se tips)

Lake til dynking:
1 dl champagne eller vann
75 g sukker

Fyll:
350 g Strawberry Champagne Jam (se tips)

Ostekrem:
250 g smør
250 g kremost
1 ts vaniljeekstrakt
650 g melis
(rosa konditorfarge, se tips)

Pynt:
friske jordbær

Fremgangsmåte

Vaniljemuffins:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver. Vend dette inn i smørkremen. Bland i vaniljeekstrakt til slutt.

Fyll muffinsformer så de blir 2/3 fulle med deig. Stek vaniljemuffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekt.

Lake:
Ha champagne og sukker i en liten kjele. Har du ikke champagne, går det fint å bruke vann i stedet. Kok opp sukkervannet/sukkerchampagnen og la det småkoke i et par minutter.

Dynk de nystekte vaniljemuffinsene med laken slik at den trekker godt inn i kakene.

Fylling:
Bruk en teskje og grav ut et lite hull på midten av hver muffins. Fyll hullet med en god teskje jordbær- og champagnesyltetøy.

Ostekrem:
Pisk mykt smør og kremost sammen. Tilsett vaniljeekstrakt og melis litt og litt og pisk videre så du får en fast og luftig ostekrem. Farg ostekremen rosa med konsentrert konditorfarge hvis du ønsker det.

Pynt:
Sprøyt ostekremen i en vakker topp oppå hver muffins. Pynt hver cupcakes med et halvt jordbær.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/strawberry-champagne-cupcakes